

STARTERS AND BITES

Nordic platter – a perfect dish to share	2.900 kr.
<i>with local reindeer, smoked char, „gravlax“ double smoked lamb, black pudding with sweet turnip mousse and dried cod with butter</i>	
Beetroot carpaccio	1.350 kr.
<i>with goat cheese, walnuts, rucola and balsamic reduction</i>	
Nordic seafood soup	1.650 kr.
<i>with fennel, leek, mussels and mixed seafood</i>	
Lamb terrine à l’Aldan	1.550 kr.
<i>served with rhubarb chutney and crispy sourdough crackers</i>	
Basket of bread	450 kr.
<i>served with herb butter</i>	

BAR MENU - from 12:00–17:00

Aldan’s classic burger and fries	2.450 kr.
<i>with rhubarb ketchup and mayonnaise</i>	
Icelandic lamb “polpetta”	1.450 kr.
<i>with wild berry sauce</i>	
Beer friendly nacho’s	1.250 kr.
<i>with creamy cheese, spicy tomato sauce and skyr tartare dip</i>	

SALADS

Icelandic summer salad	2.350 kr.
<i>with apples, cranberries, beetroot & roasted nuts</i>	
Aldan Goat cheese salad	2.650 kr.
<i>with shaved organic vegetables, berries, and melon finished with spicy caramelized nuts and yuzu honey dressing</i>	

MAIN COURSES

MEAT

Beef rib eye 250 gr.	4.600 kr.
<i>garnished with garlic sautéed kale - spinach and butternut squash purée</i>	
Icelandic Lamb rack 280 gr.	3.900 kr.
<i>with caramelized red onions and sautéed savoy cabbage</i>	
Pork roast with crackling 280 gr.	3.500 kr.
<i>on pickled red cabbage & apple purée</i>	

... and a sauce of choice

- Red wine sauce
- Pepper sauce
- Honey mustard sauce

Savory Icelandic pancakes 2.900 kr.

filled with roasted butternut squash, walnuts, leeks, pepper cheese and garnished with garlic spinach purée

FISH

Arctic Char “à l’unilatéral” 220 gr.	3.600 kr.
<i>garnished with chard and fennel - orange purée</i>	
Fish and Chips 220 gr.	3.100 kr.
<i>Duo of fresh catch, beer battered with sweet potato fries and mushy green peas</i>	
Pan seared Icelandic Cod 220 gr.	3.300 kr.
<i>with lightly spiced cauliflower & rosemary hummus</i>	

... and a sauce of choice

- Hollandaise
- Capers butter sauce “Grenobloise”
- Skyr tartare sauce

◆ ◆ ◆
 WE RECOMMEND ORDERING SOME DELICIOUS SIDE DISHES THAT WILL COMPLIMENT YOUR MAIN COURSE TO TASTE THE FULL FLAVOR OF EAST ICELAND

SIDE DISHES – ONLY SERVED WITH THE MAINS AND SALADS

Roasted Hasselback potato	850 kr.	Refreshing green salad from Vallanes	750 kr.
<i>with grated parmesan and crispy bacon</i>		<i>with shaved fennel and wild berry vinaigrette</i>	
Icelandic caramelized baby potatoes	750 kr.	Roasted brussel sprouts	850 kr.
<i>every 80’s child’s favourite</i>		<i>with pomegranate balsamic glaze and toasted almonds</i>	
Dauphinoise potato	950 kr.	Garlic roasted creamy mushrooms	650 kr.
<i>gratinated potato with goat cheese and lovage (Nordic parsley) from Seyðisfjörður</i>		<i>with local herbs</i>	

DRINKS

Cocktails

Isafold’s Icelandic gin & elderflower tonic	1.900 kr.
Espresso Martini	2.200 kr.
Aperol Spritz	1.900 kr.

White wine

	<i>Glass/Bottle</i>
Montalto Pinot Grigio - Italy	1.000/4.900 kr.
Giacondi Chardonnay - Italy	1.200/5.300 kr.
Leyda Sauvignon Blanc - Chile	1.400/6.300 kr.

Red wine

Giacondi Sangiovese - Italy	1.000/4.900 kr.
Primo Merlot Primitivo - Italy	1.200/5.300 kr.
Labouré Roi Côtes du Rhône France	1.400/6.300 kr.

Sparkling wine

Gancia Prosecco – Italy	1.200/4.900 kr.
--------------------------------	------------------------

Draught beer

	<i>Small 0.3L/big 0.5L</i>
Tuborg Classic	800/1.000 kr.
Kaldi Blonde – micro brewery	1.000/1.300 kr.
Boli 5,6% – Icelandic Premium	900/1.200 kr.

SWEETS AND DESSERTS

Duo of ice cream	950 kr.
<i>Homemade and delicious!</i>	
Hot rhubarb crumble	950 kr.
<i>with crème fraîche</i>	
Old fashioned date cake	950 kr.
<i>Traditional recipe with hot caramel sauce and whipped cream</i>	

SMÁRÉTTIR

Norræni bakkinn – tilvalið að deila	2.900 kr.
<i>Hreindýra tartar, reykt bleikja, grafinn lax, tvíreykt lamb, slátur með rófustöppu og harðfiskur</i>	
Rauðrófu “carpaccio”	1.350 kr.
<i>með geitaosti, valhnetum, klettasalati og balsamik gljóa</i>	
Fiskisúpa Öldunnar	1.650 kr.
<i>með fenniku, blaðlauk, bláskel og blönduðu sjávarfangi</i>	
Lamb “terrine”	1.550 kr.
<i>með rabarbara kryddmauki og stökkum súrdeigspynnum</i>	
Brauðkarfa	450 kr.
<i>með kryddsmjöri</i>	

BARSEÐILL - frá 12:00–17:00

Ölduborgari og franskar	2.450 kr.
<i>með rabarbara tómatsósu og majó</i>	
Lamba “polpette”	1.450 kr.
<i>með villiberjasósu</i>	
Björvænt nachos	1.250 kr.
<i>með rjómaosti, kryddsósu og skyr - tartar dýfu</i>	

SALÖT

Sumarsalat	2.350 kr.
<i>með eplum, trönuberjum, rauðrófu og ristudum hnetum</i>	
Geitaostasalat Öldunnar	2.650 kr.
<i>með grænmetisþynnum, berjum, melónu, sætristudum hnetum og japanskri yuzu - hunangs dressingu</i>	

AÐALRÉTTIR

KJÖT

Nauta rib eye 250 gr.	4.600 kr.
<i>með hvítlaukssteiktu grænkáli, spínati og graskers “purée”</i>	
Lambafille á beini 280 gr.	3.900 kr.
<i>með sætsultuðum rauðlauk og léttsteiktu blöðrukáli</i>	
Purusteik 280 gr.	3.500 kr.
<i>með sýrðu rauðkáli og epla “puree”</i>	

... og sósa að eigin vali

- Rauðvínssósa
- Piparsósa
- Hunangs - sinnepssósa

Grænmetis “crepes” 2.900 kr.

ylltar með ristudum graskeri, valhnetum, blaðlauk og piparosti. Borið fram á hvítlauks - spínat mauki

FISKUR

Bleikja, grilluð á roðinu 220 gr.	3.600 kr.
<i>með blaðbeðju og appelsínu-fenniku “purée”</i>	
Fiskur & franskar 220 gr.	3.100 kr.
<i>Fiskitvenna í stökku bjórdeigi með sætkartöflu frönskum og grænertumauki</i>	
Pönnusteiktur þorskur 220 gr.	3.300 kr.
<i>með léttkrydduðum blómkáls og rósmarín hummus</i>	

... og sósa að eigin vali

- Hollandaise
- Kapers smjörsósa “Grenobloise”
- Skyr tartar sósa

VIÐ MÆLUM MEÐ ÞVÍ AÐ ÞÚ PANTIR MEÐLÆTI MEÐ AÐALRÉTTINUM TIL AÐ FULLKOMNA DISKINN

MEÐLÆTI – AÐEINS Í BOÐI MEÐ AÐALRÉTTUM OG SALÖTUM

Bökuð Hasselback kartafla	850 kr.	Lífrænt ræktað Vallanessalat	750 kr.
<i>með parmesan og stökku beikoni</i>		<i>með fennelþynnum og villiberja “vinaigrette”</i>	
Brúnaðar kartöflur	750 kr.	Pönnusteikt rósakál	850 kr.
<i>Sykurbrúnað smælki. Uppáhald allra kynslóða</i>		<i>með granatepla - balsamik gljóa og ristudum möndlum</i>	
Dauphinoise kartöflur	950 kr.	Hvítlauksristaðir sveppir	650 kr.
<i>Gratineraðar kartöflur með geitaosti og skessujurt</i>		<i>kremaðir með íslenskum jurtum</i>	

DRYKKIR

Kokteilar

Ísafoldar gin & ylliblóma tónik	1.900 kr.
Espresso Martini	2.200 kr.
Aperol Spritz	1.900 kr.

Hvítvín

Glas/Flaska

Montalto Pinot Grigio - Ítalía	1.000/4.900 kr.
Giacondi Chardonnay - Ítalía	1.200/5.300 kr.
Leyda Sauvignon Blanc - Chile	1.400/6.300 kr.

Rauðvín

Giacondi Sangiovese - Ítalía	1.000/4.900 kr.
Primo Merlot Primitivo - Ítalía	1.200/5.300 kr.
Laboure Roi Côtes du Rhône	1.400/6.300 kr.
<i>Frakkland</i>	

Freyðivín

Gancia Prosecco – Ítalía	1.200/4.900 kr.
---------------------------------	-----------------

Bjór á krana

Lítill 0.3L / Stór 0.5L

Tuborg Classic	800/1.000 kr.
Kaldi ljós – frá Árskógssandi	1.000/1.300 kr.
Boli 5,6% – bygg bjór	900/1.200 kr.

EFTIRRÉTTIR

Nordic ístvenna	950 kr.
<i>Tvenna af heimagerðum ís</i>	
Heitt rabarbara “crumble”	950 kr.
<i>með sýrðum rjóma</i>	
Gamaldags döðlukaka	950 kr.
<i>með heitri karamellusósu og þeyttum rjóma</i>	